



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Mehl
30 g Germ
80 g Zucker
375 ml Milch
1 Prise Muskat, gerieben
1 Prise Salz
350 g gedörrte Birnen
330 g getrocknete Feigen
330 g Rosinen
80 g Haselnüsse
90 g Walnüsse
80 g Rum (38 %)
Zimt, gemahlen
Anis
Fenchel, gemahlen
Koriander
Muskat, gerieben
Vanillemark
Orangenschale
1 Stk. Ei, zum Bestreichen

Mein persönlicher Tipp

Wenn aus der Masse kleine Striezelchen zu 200 g geformt werden, dann sind das nette Mitbringsel zur Weihnachtszeit. Die Backzeit beträgt dann ca. 25 Minuten.:

Anita Bitschnau

Bäuerinnen aus Bartholomäberg

Quellen:

- Anita Bitschnau: *Bäuerinnen backen für Advent und Weihnachten*

Biara Zälta (Birnenbrot)

Zubereitung

Füllung:

- Für die Füllung die Dörrbirnen über Nacht in Wasser einweichen
- Am nächsten Tag die weichen Birnen und die Feigen von den Stielen befreien und klein schneiden und mit den restlichen Füllzutaten (330 g Rosinen, 80 g Haselnüsse (ganz), 90 g Walnüsse (halbiert), 50 g Zeltengewürz (Zimt, Anis, Fenchel, Koriander, Muskat, Vanille und Orangenschale) 80 g Rum) vermischen.
- 12 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Teig:

- Aus den Teigzutaten einen Germteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen.
- 3/4 des Teiges mit der Früchtemasse gut verkneten.
- Daraus ca. 600 g schwere Wecken formen.
- Den restlichen Teig dünn auswalzen, mit Wasser bestreichen (wichtig, sonst hebt sich der Teig nach dem Backen von der Früchtemasse ab) und die Wecken in den Teig einrollen.
- Wecken mit verquirtem Ei bestreichen, mit einem Holzspieß mehrere kleine Löcher einstechen und mit dem Schluss nach unten auf ein vorbereitetes Backblech legen.
- Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen zunächst 5 Minuten, dann bei 180 °C weitere 50 Minuten backen, Wecken auf einem Gitter auskühlen lassen, dann in Frischhaltefolie einwickeln und kühl aufbewahren.

